



เป็นที่รู้กันดีว่าการผลิตไวน์ที่ต้องใส่ใจกับเรื่องอุณหภูมิด้วย แต่รู้สึกไหมว่าในภาวะที่โลกร้อนระอุจนส่งผลให้อุณหภูมิช่วงหน้าร้อนในทวีปยุโรปพุ่งสูงขึ้นเช่นนี้ รสชาติไวน์ที่หลายคนดื่มกันเป็นประจำเปลี่ยนไปบ้างหรือเปล่า?

นักวิทยาศาสตร์และนักประวัติศาสตร์ร่วมกันศึกษาอุณหภูมิก่อนยุคอุตสาหกรรมย้อนหลังไปถึงปี 1354 พบว่า อุณหภูมิที่สูงขึ้นอย่างรุนแรงและต่อเนื่อง โดยเฉพาะในช่วง 30 ปีที่ผ่านมา ทำให้ชาวสวนต้องเริ่มเก็บเกี่ยวไวน์เร็วขึ้นจากช่วงเวลาปกติถึง 2 สัปดาห์ เพราะความร้อนของสภาพอากาศเร่งให้ผลไม้สุกไวขึ้น

อากาศที่ร้อนจัดนี้ ยังส่งผลให้ปริมาณน้ำตาลในองุ่นพุ่งสูงขึ้น ซึ่งหมายความว่า ไวน์จะมีรสชาติเปลี่ยนไปจากเดิม และมีปริมาณแอลกอฮอล์สูงขึ้น จาก 12% เมื่อปี 1970 เป็น 14% ในปัจจุบัน นอกจากนี้ Christian Pfister ศาสตราจารย์จากมหาวิทยาลัยเบิร์น ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ผู้ศึกษาปัญหาโลกร้อน กล่าวว่า จากสภาพอากาศที่เคียวร้อนจัดในอดีต ตอนนี้กลับกลายเป็นเรื่องปกติไปเสียแล้ว

อุณหภูมิของโลกที่เปลี่ยนแปลงไปนี้

เปลี่ยนสภาพพื้นที่ทางตอนใต้ของอังกฤษและเวลส์จากที่เคยเป็นพื้นที่ที่มีความชื้นสูงให้กลายเป็นพื้นที่ที่มีอุณหภูมิเหมาะสมกับการเก็บเกี่ยวองุ่นที่สุกเต็มที่ สร้างความเฟื่องฟูให้กับไร่องุ่นใหม่ ๆ ในพื้นที่ดังกล่าว

นอกจากภาวะโลกร้อนจะส่งผลต่อการปลูกองุ่นในยุโรปแล้ว ในประเทศไทยเองภาวะโลกร้อนก็ทำให้เกิด ปรากฏการณ์ เอลนีโญ (ฝนแล้ง) สลับกับ ลานินญา (ฝนชุก) บ่อยครั้ง หากปีไหนอุณหภูมิสูงขึ้นและมีปริมาณฝนน้อยลง พื้นที่การผลิตและผลผลิตต่อไร่จะลดลงอย่างชัดเจน โดยพืชที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด ก็คือ ข้าวโพด อ้อย และข้าวมันเอง

รู้สึกไหมว่าไวน์เปลี่ยนไป? โลกร้อนทำให้แอลกอฮอล์ในไวน์สูงขึ้น และรสชาติหวานขึ้น

Written by Administrator

Thursday, 10 October 2019 00:00 -

---

ที่มา : <https://thematter.co/brief/brief-1569924001/86201>